



el **Wine Bar**
de PAIHUEN

WINE BAR COCKTAILS

POR PAUL BENITEZ @PUALFICCION

CAMINO DE SIETE TRAGOS

LACAR BERRIE _____ \$ 1300

Vodka + Vodka Raspberry + Almíbar de Frutos Rojos + Limón
+ 1/3 de Clara de Huevo + Dash Tónica + Bitter

ÑIVINCO _____ \$ 1400

Gin Restinga Destilado de Otoño + Chardonnay Malma La Papay
+ Jengibre + Limón + Dash Soda + Perfume de Romero

BLACK FALKNER _____ \$ 1400

Gin Restinga London Dry en Macerado con Hongos de Pino+ Punt E Mes
+ Campari + Vermouth Rosso + Piel de Pomelo

ANCHO TRAFUL _____ \$ 1400

Gin Restinga London Dry + Ancho Reyes + Triple Sec + Limón
+ Almíbar Cítrico

ESPEJO DE SAUCO _____ \$ 1400

Whisky Johnnie Walker Red Label + Saint Germain + Drambuie
+ Almíbar de Sauco + Limón

CORRENTOSO CREAM _____ \$ 1400

Countreau + Baileys + Amaretto Disaronno + Crema Especiada
+ Chocolate Amargo

WINE HUPI _____ \$ 1300

Pisco Calavera + Reducción de Uva Tinta + Animal Malbec + Limón
+ 1/3 de Clara

DESTILADOS Y LICORES

ABERLOUR _____ \$ 1700

Afrutado, suave y un toque de frutos secos, madera leve

ARDBEG _____ \$ 3600

Golpe de humo de turba y sal. Un toque de limón, lima y uva blanca, seguidas de notas ligeras de miel y vainilla

CARDHU _____ \$ 1900

Con notas a peras y a nueces, con ciertos toques picantes. Potente aroma, final suave con cierta dulzura

WILD AFRICA _____ \$ 1300

Licor de crema yresca y caramelo

AMARULA _____ \$ 1300

Dulce, cremoso, fruta en paladar con notas de caramelo, especias picantes y un toque cítrico

AMARETTO DISARONNO _____ \$ 1500

Al paladar almendras y frutos secos, con aromas dulces y afrutados, con notas de caramelo y café

GRAND MARNIER _____ \$ 1500

Mezcla de coñac y esencia destilada de naranja amarga. Ideal digestivo

ANCHO REYES _____ \$ 1600

Notas de chiles secos, canela y cacao. Abre con un extraordinario calor, seguido de especias dulces, terminando con el sabor ahumado del chile ancho

SAINT GERMAIN _____ \$ 2900

Licor francés a base de flores de sauco. Notas de frutas tropicales, pomelo y pera, con un toque de madreSelva

NUESTROS CLÁSICOS

GIN RESTINGA LONDON _____ \$ 1300

GIN RESTINGA FLAVOURED & TÓNICA _____ \$ 1500

Macerado con ananá y mango glaseado.

GIN RESTINGA DESTILADO DE OTOÑO & TÓNICA _____ \$ 1500

Macerado con flor de hibiscus, cedrón y arándanos.

PISCO SOUR _____ \$ 1200

OLD FASHIONED _____ \$ 1400

NEGRONI _____ \$ 1400

APEROL SPRITZ _____ \$ 1300

GARIBALDI _____ \$ 1200

CYNAR JULEP _____ \$ 1200